



José Miguel Ruiz (dcha.), que fundó la empresa en Nerja junto al profesor José Miguel Aponte en 1986, observa los granos de café recién tostados. :: E. C.

RAFAEL MEDINA PINAZO, Abogado

¿Por qué pagar más por Plusvalía Municipal?

MÁLAGA

Sur. El Impuesto sobre el Incremento de Valor de los Terrenos de Naturaleza Urbana (Plusvalía Municipal) es un tributo que grava el incremento de valor que experimenten dichos terrenos y se ponga de manifiesto a consecuencia de la transmisión de la propiedad de los mismos por cualquier título, o de la constitución o transmisión de cualquier derecho real de goce, limitativo del dominio. La base imponible de este impuesto está constituida por el incremento del valor de los terrenos. A efectos de la determinación de la base imponible, habrá de tenerse en cuenta el valor del terreno en el momento del devengo. No obstante, lo habitual ha sido tomar en cuenta el valor catastral del inmueble en el momento de la transmisión para el cálculo de la base imponible. Sin embargo, una sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Castilla La Mancha, abre una vía que conllevará bases imponibles menores. La resolución cuestiona si los cálculos que realizan los Ayuntamientos en las liquidaciones del impuesto son correctos o no, al tomar como valor inicial el valor catastral del inmueble en el momento de la transmisión, el cual debería ser el valor final. Lo cierto es que si se aplica la revalorización sobre el valor actual podría pensarse que lo que estaremos calculando será el incremento de valor que se producirá en los próximos 20 años y no el que se ha podido producir en años anteriores. Así, el consistorio no gravaba el incremento del valor que había habido en los últimos 20 años, sino el que habrá en los próximos, con razón de un 3% anual. El contribuyente ponía como ejemplo que si un terreno tiene un valor de 100 euros, el ayuntamiento aplica un impuesto sobre el 60% de su valor si el período gravado es de 20 años. La liquidación arroja una base imponible de 60 euros. A esta cantidad se le aplica la «Plusvalía», que ronda el 30%. El consistorio cobraría 18 euros. Este cálculo supone valorar el incremento del gravamen entre 2012 y 2032. Sin embargo, lo que debe hacerse es calcular el incremento alcanzado en los últimos 20 años, desde 1992. Para que en esos 20 años el precio del terreno haya aumentado un 60% hasta los 100 euros, el valor inicial debería ser 62,5 euros. La base imponible sería esa diferencia de 37,5 euros. El impuesto sería entonces de 11,25 euros. El consistorio habría gravado un 37% de más.



ALIMENTACIÓN

EUGENIO CABEZAS



✉ economia@diariosur.es

Cafés Tamazor invierte un millón de euros en su ampliación

La firma veleña triplicará su espacio actual, montará un aula didáctica sobre el café y ultima su salto al comercio 'on line'

VÉLEZ-MÁLAGA. Tamazor empezó en 1986 como la aventura de dos aficionados al café. 27 años después factura tres millones de euros anuales y cuenta con dos mil clientes, fundamentalmente profesionales. Pero sus propietarios no se conforman con estas cifras y van a invertir un millón de euros en la ampliación de sus instalaciones, con el fin de sentar las bases del crecimiento futuro.

Cafés Tamazor es, a día de hoy, una de las tres únicas empresas 100% malagueñas que siguen comprando el producto fresco en los países de origen, tostándolo y envasándolo a diario para comercializarlo. Tras empezar en Nerja, al cabo de unos años se trasladó a Benamargosa y de ahí al polígono La Pañoleta de Vélez-Málaga, donde cuenta actualmente con una nave de unos mil metros cuadrados.

Pero los propietarios de Cafés Tamazor, José Miguel Ruiz –fundador de la firma junto al profesor José Miguel Aponte– y José María Marfil –que se incorporó hace quince años–, aspiran a expandir aún más la marca, que cuenta actualmente con unos 2.000 clientes, fundamentalmente negocios de hostelería, repartidos por las provincias de Málaga, Granada, Almería y Córdoba. Por eso acaban de adquirir una nave anexa de unos dos mil metros cuadrados para ampliar sus ac-

tuales instalaciones. Su proyecto incluye la creación de un aula didáctica del café, en la que se ofrecerán sesiones formativas para profesionales y para el público en general, al tiempo que se descongestionarán y mejorarán los diferentes departamentos productivos de la empresa.

«La nave actual hace tiempo que se nos ha quedado pequeña, ya que aquí hacemos todo el proceso, desde el almacenamiento del grano fresco hasta el tueste en los hornos y

el envasado», explica Marfil, quien detalla que tienen previsto invertir alrededor de un millón de euros en la ampliación, que podría estar lista para el próximo año. Además, quieren lanzar un nuevo servicio de venta 'on line' para particulares y empresas, para lo cual están modernizando su web.

Cafés Tamazor cuenta con una plantilla estable formada por 20 empleados, entre comerciales, operarios y técnicos instaladores y revisores de las máquinas de café que suminis-

tran a los establecimientos hosteleros. La materia prima la compran a través de importadores en una veintena de países de África, Asia y América. «Hacemos diferentes mezclas, en función del grado de maduración del grano», afirma Marfil.

Catálogo

El catálogo de Cafés Tamazor, cuyo eslogan es «Nuestro café, recién tostado», incluye el tueste natural, la gama de hostelería, el 'Coffee Premium Cum-

bre', los descafeinados arábica y mezcla, los torrefactos (mezcla de café y azúcar) y las monodosis para uso doméstico.

Cafés Tamazor consiguió cerrar el pasado año con un crecimiento en las ventas del 3%, hasta alcanzar las 200 toneladas de café envasadas y una facturación total de unos 3 millones de euros. El 95% de la producción de esta compañía veleña se vende a profesionales, mientras que el 5% restante se comercializa entre clientes particulares.

que ahora se han puesto muy de moda, pero hay que tener muy en cuenta el precio, tanto de los aparatos como de los recambios de café», advierte uno de los dueños, José María Marfil.

En su catálogo cuentan con tres máquinas de café para el hogar que usan monodosis con precios que rondan los 150 euros, aunque en su caso emplean siempre envases de filtro de papel prensado, nunca aluminio ni plástico, para que sea más natural. El surtido de productos incluye también infusiones.

PIONEROS EN LAS MÁQUINAS DE ESPRESO

Antes de que el famoso actor norteamericano George Clooney popularizara las cápsulas de café de Nespresso, en Vélez-Málaga Cafés Tamazor ya comercializaba, desde hace seis años, máquinas de café espresso para el hogar con el sistema de monodosis. «Siempre han existido, lo que pasa es



José María Marfil, con varios modelos de cafeteras. :: E. C.